

七尾西湾 冬の風物詩 能登かき



能登かきの歴史

波穏やかな美しい七尾湾。冬の寒さが厳しくなってくる、七尾西湾では、かき漁が本格的になる。海面に浮かぶたくさんの浮標は、延縄式養殖のものである。

七尾西湾のかき養殖は、中島町史には明治27年に中島村の橋本哲太郎が石川県から養殖試験員を命じられたのが始まりとある。その後、大正2年にスミノエガキの試験養殖を実施し、本格的に事業として取り組んだようである。現在は七尾市の主要な産業にまで成長している。

石川県のかき養殖の形態は延縄式が多く、七尾西湾でも、最も古い筥立式から竹筏式に、そして昭和50年ごろから現在の延縄式に移行してきた。養殖の方法は、種苗を付着させたホタテ貝の貝殻をロープに通したものを吊り下げて育成する。七尾西湾は、三方を山に囲まれ、山からの栄養が熊

木川や二宮川などいくつもの川から流れ込み、餌となるプランクトンが豊富なため、かき養殖に最適な漁場といわれている。収穫の時期は11月から3月ごろまでで、早朝に船で漁場まで行き、ロープに連なったかきを吊り上げ、港に水揚げし、洗浄した後にむき



身や殻付きで出荷される。

七尾西湾からは、約60軒のかき小屋が点在し、かき剥き作業が行われている。この作業は、「剥き子」とよばれる女性が行い、ひとつずつ手作業で行われる。

この道40年の剥き子さんにお話を伺った。最盛期には1日700個から800個ほどのかきを剥くそうである。現在は、厚手のゴム手袋をつけて作業をしているが、昔は、



親指と人差し指、中指に指サックだけをつけて、作業をしていたそうである。当然手は冷たく辛い作業だったという。剥き子の数は定かではないが、近年高齢化が進んでいるという。通年の仕事でないことも一つの要因である。



また、かきの生産者は半漁がほとんどで、11月から3月までのシーズン以外は、農業にたずさわる人が多いという。剥き子と同じくかき生産者も高齢化が進み、60歳代が大半を占め、後継者不足が問題になっている。

能登かきの

おいしさの秘密

石川県のかきは、日本海側一の生産量を誇る。その量は



約2500トンで全国8位、占める割合は、1.2%である。そのうちの約9割以上が七尾西湾で生産されている。主な出荷先は、北陸三県で、その中でも石川県内への出荷が8割を占めている。最近では「日本の台所」といわれる築地にも出荷されている。

かきは、タンパク質、脂質、糖質がバランス良く含まれ、また、カルシウム、リン、鉄、銅などのミネラルやビタミン類も豊富なため、「海のミルク」と呼ばれている。糖質のグリコーゲンはうまみ成分で、その含有量が最も多くなる時期が冬である。餌であるプラントンが豊富なため成長が早く、1年で出荷が可能で、2・3年もの比べて小粒だが味も風味も良く、肉厚で甘みが多いのが特徴である。雪解け水が海に流れはじめ、海水の温度が10℃以下になる頃

かきがおいしくなるという。

また、同じ湾内でも潮の流れの影響で塩分濃度が違うため、収穫されるかきの塩加減も微妙に違うそうである。1年ものは「新かき」ともいわれ、1月下旬から2月にかけて出荷される。食通の人は、この新かきが出回りはじめる頃にかきを食べに料理店に向くという。

食を活かした まちづくりに向けて

昨年度から地域の活性化と地域資源の発掘、また安心・安全な能登かきを広めることを目的に、七尾湾能登かき祭が行われている。今年は2回目となるが、1月11日から3月16日まで開催され、新メニュー「能登かき菜あげ」(※1)を開発し、新しい食を提案している。去る1月26日・27日には特別イベントも行われ、

多くの人出で賑わった。豊かな山と美しい海が育てた海の幸は、私たちの食卓を



第2回 七尾湾能登かき祭



彩ってくれるが、私たちはそれが当然ではないことを認識しなくてはならない。地域の豊かな食材を育む海や山、川などを守り次世代につないでいく。その自然に感謝し、大切さを知ること、食を活かしたまちづくりが可能となるだろう。

※1 「能登かき菜あげ」

七尾市の特産品である、能登かきと中島菜を素材にした天ぷら期間中、協賛飲食店では、独自のレシピでお客様に提供する。

DATA 安心・安全な能登かきの供給に向けて



最近では、食品に対する安全性が特に求められている。石川県漁業協同組合矢田新支所では、紫外線殺菌海水による浄化施設を昨年の12月から供用開始した。紫外線殺菌した海水に18時間殺付きかきを浸け、浄化したあと出荷するものである。

また、出荷するかきは各種細菌など5項目について定期的に検査し、検査結果をホームページ等で公開している。

